Nr. 2. Poznań, 15 lutego 1929 r. Rok IV.

Przegląd Cukierniczy

Miesięcznik

przemysłu cukierniczego, przetworów owocowych i branż pokrewnych

Klasa 4-ta.

Na Powszechnej Wystawie Krajowej przemysł cukierniczy wchodzi w skład grupy spożywczej jako klasa 4-ta. Ile razy przeto mowa o klasie 4-tej wymienionej grupy, należy pod tą klasą rozumieć przemysł cukierniczy.

Skład osobowy klasy stanowią tylko wystawcy. Na czele klasy stoi zarząd wybrany z pośród członków klasy. Zarząd klasy 4-tej, czyli cukierniczej, stanowi prezes, dwóch wiceprezesów i sekretarz.

Klasa utworzona została z inicjatywy Dyrekcji P. W. K. Zadaniem jej miało być zwerbowanie dla Wystawy jak najwięcej wystawców w zakresie przemysłu cukierniczego. Nie tylko to. Zarząd klasy według projektu Dyrekcji P. W. K. miał zająć się organizacją wystawy cukierniczej wogóle, dysponować wynajętym metrażem, jego podziałem pomiędzy wystawców itd. Prawa te przysługiwały zarządowi klasy pod warunkiem, że tenże zobowiąże się do zakontraktowania ustalonej przez P. W. K. wysokości metrażu i zgłosi ją w przepisanym terminie. Niezwłocznie też po ukonstytuowaniu się klasy, zarząd tejże zabrał się do energicznej pracy, usiłując za wszelką cenę sprostać powyższym warunkom, pragnąc osięgnąć w zamian za to dla poszczególnych wystawców daleko idące korzyści. Niestety mimo tych usilnych starań niektórzy przedsiębiorcy spóźnili się z nadesłaniem zgłoszeń, wskutek czego pierwsze kroki Zarządu klasy zostały temsamem sparaliżowane. Zarząd klasy z p. prezesem Cegielskim nie upada jednak na duchu. Pracował w dalszym ciągu nad zorganizowaniem wystawców utrzymując także stały kontakt z Dyrekcją Wystawy. Zarząd wysłał nawet do Warszawy swego przedstawiciela w osobie p. dyr. Ryby, który na miejscu wszczął narady z przedstawicielami przemysłu cukierniczego.

Atoli stała się rzecz nieoczekiwana. Mianowicie jeden czy dwóch wystawców wszczęło pertraktacje na własną rękę z Dyr. P. W. K. Odnośni panowie, pomijając wbrew uchwale klasę, dopuścili się złamania solidarności, stwarzając przez to dalsze trudności w urzeczywistnieniu zamierzeń Zarządu klasy. Nie wchodząc w to, czy Dyrekcja zajęła tu całkiem objektywne stanowisko, przyjmując ofertę owych dwóch reflektantów — stwierdzamy fakt, że incydent ten spowodował w łonie klasy dalsze niepotrzebne nieporozumienia, które miało tło następujące.

W klasie powzięto uchwałę, w myśl której przemysł cukierniczy miał wystawiać w ogólnym pawilonie. Na to była zgoda jednomyślna i w tym też kierunku szły zgłoszenia. Jednakże ni stąd ni zowąd doszło do wiadomości ogółu wystawców, że wspomn. dwie firmy zrezygnowały z pawilonu ogólnego, rezerwując sobie miejsce na wolnem polu, z zastrzeżeniem pobudowania tu własnych pawilonów, czyniąc w ten sposób swoją wystawę więcej widoczną i dla zwiedzających przystępniejszą. Nie mogly się z tem oczywiście pogodzić firmy równorzędne i słusznie postanowiły pójść wskazaną im droga, co się też stało. Zmiany te pociągnęły jednak za sobą dalsze komplikacje, paraliżujące działalność Zarządu klasy.

Według danych zasięgniętych ze źródła miarodajnego przemysł cukierniczy będzie na P. W. K. zastąpiony przez następujące firmy: ,,Goplana", ,,Venetia",,Wuka", Wedel, Fuchs, Zagłobiński i Podolski, ,,Karom", K. Mystkowski, Hanatsch i ,,Plutos".

Zarząd klasy pomimo powyżej wspomniane trudności kontynuje swą działalność. Zdaje on sobie bowiem całkiem sprawę z tego, że o ile przemysł cukierniczy w ogólności ma odnieść sukces na Wystawie, musi on być w tym celu zorganizowany. Zarządowi klasy pozostaje jeszcze w udziale niezwykle dużo spraw do załatwienia. Tak np. należy sporządzić statystykę szczegółową, wymagającą dużo czasu i zabiegów, a która dla bliższego zapoznania się publiczności z przemysłem cukierniczym przygotowana być musi. Oprócz tego pozostaje cały nawał innych prac czekających załatwienia ze strony Zarządu klasy.

Celem przeto ustalenia dalszego programu pracy klasy, Zarząd tenże zwołuje na dzień 25 b. m.

ogólne zebranie,

w którem wezmą udział zapewne wszyscy wystawcy klasy 4-tej, aby dobrą radą przysłużyć się do ułatwienia zadania Zarządowi.

Przemysł cukierniczy w Polsce.

Przemysł cukierniczy w Polsce obejmujący wyrób cukierków, czekoladek, pierników, ciast i przetworów owocowych jest przemysłem względnie młodym i szerszy jego rozwój datuje się dopiero od roku 1920.

Przemysł ten zmuszony sprowadzać z zagranicy potrzebne surowce, jak ziarno i masło kakaowe, orzechy i t. p., dotkliwie bardzo odczuł spadek złotego w r. 1925 r., co uwidoczniają zmniejszone cyfry przywozu wspomnianych surowców. Dopiero rok 1927 wykazuje znaczną poprawę w stosunku do lat ubiegłych i należy spodziewać się, że obecnie przemysł ten w coraz szybszym tempie rozwijać będzie swą produkcję.

Eksport wyrobów cukierniczych dotychczas prawie nie istniał. Przemysł ten, posiadając znaczną ochronę celną, pracował przedewszystkiem na potrzeby rynku wewnętrznego. Fakt ten uwypukli się jeszcze bardziej, gdy rozpatrzymy cyfry przywozu i wywozu w zestawieniu z przybliżoną wartością produkcji całego przemysłu cukierniczego. Mianowicie w 1927 r. przerobiono 300 000 ctr metr. cukru oraz 56.000 ctr. metr. ziarna i masła kakaowego. Ogólna wartość produkcji jest obliczona w przybliżeniu na 70 miljonów złotych. Natomiast cyfry przywozu i wywozu są niezmiernie małe, przyczem szczególnie dotychczasowy eksport w tej dziedzinie ma charakter zupełnie przypadkowy i nie odgrywał żadnej roli.

Ilustruje to poniższe zestawienie, dokonane za rok 1927.

Rodzaj towaru	1927 r. Przywóz q	zł	Wywóz q	zł
Cukierki	55	37.000	17	12.000
Czekolada	61	18.000	22	20.000
Pastylki i proszki z cukr.	73	143 000	24	13.000
Konfitury	269	87.000	8	4.000
Serki i galaret. owoc. .	5	2.000	—	—
Marmelada i powidła .	347	57 000	6	1 000
Pierniki	6	4 000	16	8.000
Ciastka cukiernicze . .	287	169 000	43	19.000
Razem . .	1103	557 000	136	77.000

Niewątpliwie przeszkodą rozwoju eksportu wyrobów cukierniczych była luka w odnośnem ustawodawstwie normującem sprawę zwrotu podatku od cukru opodatkowanego, użytego do sporządzenia wyrobów cukierniczych, wyeksportowanych zagranicę lub na obszar w. m. Gdańska.

Polskie wyroby cukiernicze, obciążone podatkiem spożywczym od cukru użytego do ich przerobu, nie mogły siłą rzeczy konkurować na rynkach zagranicznych z obcemi wyrobami. Dopiero wprowadzenie w życie rozporządzenia Ministra Skarbu z dnia 17 kwietnia ub. roku oraz rozporządzenia wykonawczego Ministra Skarbu, ogłoszonego w Dz. Urz. Min. Skarbu nr. 19, stworzyło ramy prawne regulujące ostatecznie sprawę zwrotu podatku czyli tak zw. akcyzy. Przy kalkulacji zatem cen eksportowych producent polski, wzgl. eksporter może cenę obliczoną dla rynku krajowego obniżyć o różnicę istniejącą między ceną cukru wewnętrzną i eksportową oraz o wysokość podatku, czyli o 37,50 zł od 100 kg.

W ostatnich czasach mimo że oficjalna statystyka nie wykazuje jeszcze poważniejszego wzmożenia się wywozu zagranicę naszych wyrobów cukierniczych, niewątpliwie stwierdzonem zostało przez Instytut znaczne ożywienie i zainteresowanie się sprawą eksportu. Należy zauważyć, że kwestją tą zajęły się nietylko sfery producentów, z reguły samej raczej powolne i wykazujące mniejszą inicjatywę, lecz i sfery kupieckie, które widząc sprzyjające warunki zaczęły badać na własną rękę rynki zagraniczne; szczególniej zwrócono uwagę na Amerykę, gdzie w Stanach Zjednoczonych i Meksyku wyrób polski zarówno pod względem ceny jak i jakości śmiało konkurować może z wyrobem zagranicznym, przyczem rozpiętość cen jest na naszą korzyść dość

cnaczna. Z rynków kontynentalnych stwierdzono, że rynek francuski, okazałby się poważnym i korzystnym odbiorcą.

Dotychczas istniejące cło generalne, stosowane do polskich wyrobów cukierniczych, uniemożliwiało eszcze opanowanie tego rynku.

Z Poznańskiego Cechu Cukierniczego.

Dotychczasowy starszy Cechu poznańskiego mistrzów cukierniczych p. Fr. Rączyński urząd swój złożył. Wiceprezesem jest p. Weber.

Jak należy uskuteczniać zakupy?

Z chwilą utworzenia własnego warsztatu pracy przyjmuje mistrz cukierniczy cały szereg obowiązków, któremi jako przedsiębiorca zajmować się nie potrzebował. Obowiązki te sięgają często głęboko w dziedzinę kupiectwa, ściśle złączoną z kierownictwem samodzielnego warsztatu cukierniczego. Obok zawodu cukierniczego rzadko znalazłby się jeden jeszcze zawód, któryby był w tym stopniu uzależniony od działu kupieckiego. Stąd wniosek, że cukiernik powinien obok szerokiej znajomości swego fachu opanować także dział kupiecki i w nim wykazać swą dostateczną rutynę. Dotyczy to szczególnie działu zakupów.

Źródło zysków inteligentnego kupca tkwi w zakupie a nie w sprzedaży towarów. Obowiązuje tu zasada: kto korzystnie kupuje, ten korzystnie sprzedaje. Tej zasady winien się trzymać samodzielny cukiernik, zniewolony zaopatrywać się w dużą ilość przeróżnych surowców niezbędnych do wykonywania jego czynności zawodowych. Sprawa ta zasługuje na tem większą uwagę, gdyż surowce przetwarzane w cukiernictwie są drogie, pochłaniające zwykle lwią część rozchodów. Niestety w praktyce dział zakupów w zawodzie cukierniczym nie stoi jeszcze na właściwym poziomie.

Tak naprzykład zaobserwować można, że przeważna część mistrzów cukierniczych trwa ciągle jeszcze przy przestarzałych zwyczajach poczynania zakupów za pośrednictwem agentów. Oczywiście wszelkie koszty tego pośrednictwa jak: koszty podróży, diety agenta itd. ponosić musi, nie wiedząc nieraz o tem — kupujący. Koszty te dostawca uwzględnia w kalkulacji cen. Narażanie się na powyższe straty jest zgoła niepotrzebne, gdyż te same usługi, co pośrednik z wyłączeniem znacznych wydatków oddaje nam dzisiaj prasa przepełniona ogłoszeniami fabrykantów. Z tych to ogłoszeń powinien każdy korzystać jak najwięcej.

Nie potrzebujemy z pewnością osobno zaznaczać, że dla zawodu cukierniczego najkorzystniejszym działem ogłoszeniowym jest tenże dział w piśmie fachowem — „Przeglądzie Cukierniczym". Unikając zatem wysokich i zbędnych kosztów, jakie za sobą pociąga kupowanie towarów, surowców, należy sprawę zakupów zakupów załatwiać drogą pisemną, powołując się na ogłoszenie danego dostawcy. Zaoszczędzi się przez to dużo czasu i pieniędzy, które z większą korzyścią na inny cele zużyć można.

O zdrowie młodzieży zawodu cukierniczego.

Tegoroczny karnawał obfitujący w mnóstwo zabaw, minął. Z szczególnym zapałem bawiła się młodzież. Ale i starsi z karnawału nieco skorzystali: To też korzystając z zaproszenia jako niegrzeszący zbytnią młodością wybrałem się też na zabawę.

Nie mogąc oczywiście w „nowoczesnych" tańcach dotrzymać kroku z młodymi, ograniczyłem się więcej do roli obserwatora. Zaledwie ochrypłe nieco skrzypki zmęczonym glosikiem zapiskliły, na obszernej sali zaroiło się jak w ulu. Tu i ówdzie pary tańczyły przyzwoicie, przeważna jednak część tancerzy przeobrażała się chwilami w niezwykle śmieszne karykatury, a taniec ich robił na trzeźwego obserwatora wrażenie, jakoby niefortunni tancerzy byli zajęci wytrząsaniem z nogawic pcheł na śliniącym parkiecie. Słowem były to tańce, nieestetyczne, nieprzyzwoite, demoralizujące.

Po tej zaprowadziło mnie coś na drugą zabawę. Tym razem urządzał zabawę zespół pracowników cukierniczych. Gdy np. w tej samej sali urządzały zabawy inne stowarzyszenia kulturalno-oświatowe, to jeden bufet restauracyjny był zwykle małoczynny a stojąca za nim jedna ekspedjentka mimo przepełnionej sali ziewała z nudów, nie wiedząc co począć z czasem. Atoli w ową posępną choć karnawałową noc, w którą zgromadziła się na zabawę brać cukiernicza, gospodarz sali uruchomił aż dwa bufety. Za każdym z nich skrzętnie uwijały się po trzy osoby, nie wypuszczając z rąk butelek. Dużym zbytem cieszyła się przedewszystkiem czysta i koniak. Były oczywiście na sali liczne ofiary alkoholu, o czem wszakże wolę milczeć.

Powtarzarzam: od tego karnawał, by się bawiono, od tego młodzież, by się bawiła. Zabawa stojąca zarówno pod względem estetycznym jak i artystycznym na właściwym poziomie, oddziaływa wychowawczo, wnosząc do życia młodzieży nawet

pewien pierwiastek kultury. Skoro jednak w jakiejkolwiek zabawie tego pierwiastka wychow. dostrzec nie można, wtedy zabawa wywiera na duszę młodzieży wpływ wysoce demoralizujący. Najdotkliwszy uszczerbek moralny dla młodzieży pociąga za sobą zabawa, której uczestnicy szukają wesołego i serdecznego nastroju, — w alkoholu.

Niech mnie nikt na miły Bóg nie posądza z tego powodu o jakąś niechęć lub uprzedzenie do naszej młodzieży cukierniczej. Przeciwnie, zdobywając się na tyle cywilnej odwagi, by jej wytknąć błędy i przestrzec przed złem, dowodzę temsamem niezbicie, że kocham z całej duszy naszą młodzież, że jestem jej szczerym przyjacielem, pragnącym zdrowia duszy i ciała młodego pokolenia. Zdaję sobie może więcej, niż kto inny jasno sprawę z tego, że nasza młodzież cukiernicza, to fundament, na którym w niezadługim już czasie ma się oprzeć całe polskie życie cukiernicze. Trwałej zaś budowy, odpornej na wszelkie smagania wichrów, dokonać możemy jedynie na zdrowym i silnym fundamencie. Nie musiałbym zresztą od szeregu lat stać w środowisku naszego życia cukierniczego, abym nie umiał należycie doceniać i uszanować moralnych wartości nurtujących młodzież cukierniczą I te wartości młodzież posiada. Z drugiej strony jednak kto bystrem okiem to życie młode, niedoświadczone i wrażliwe śledzi, ten narówni ze mną boleśnie odczuwa ów wielce zasmucający fakt, że wśród znacznej części tej młodzieży używanie alkoholu zapuściło głęboko swe trujące korzenie.

Chciałbym, aby ta młodzież nasza, nie zdająca sobie sprawy z tego, jakie spustoszenia w duszy człowieka i narodu czyni ów najgroźniejszy wróg ludzkości — alkohol — naocznie się o tem przekonać mogła. Zalecam tedy niejednemu choć przez czas pewien obserwować tryb życia człowieka, który nie może czy nie chce wyzwolić się z drapieżnych szpon pijaństwa. Czy nie widzicie i nie słyszycie, jak na zebraniach najwięcej niedorzeczności wygłaszają zwykle alkoholicy? Oni to najwięcej kłótni wnoszą do rzeczowych obrad, z niczego nie są zadowoleni, nic im się nie podoba i sami nie są w stanie niczego dobrego zdziałać. — Aż tak nisko upada na duszy i umyśle człowiek, któremu przez całe jego nędzne życie towarzyszy alkohol.

Przeciwstawiając tedy wam młodzi, owych alkoholików pragnę przez to ocalić was przed tem samem nieszczęściem. Byście, gdy staniecie się obywatelami w całem tego słowa znaczeniu, nie byli tak jak oni pośmiewiskiem dla innych. Niedaleka jest ta chwila, w której nasze warsztaty cukiernicze i organizacje nasze przejdą w wasze ręce, na których to odpowiedzialnych stanowiskach zdać będziecie musieli egzamin dojrzałości. Kochana, dziarska młodzieży cukiernicza, w twych spracowanych dłoniach leży przyszłość polskiego cukiernictwa, a będzie ta przyszłość taka, jakimi wy będziecie. Pamiętajcie tedy o tem, że najniebezpieczniejszym wrogiem, wrogiem niemiłościwym rujnującym szczęście jednostek, rodzin i narodów — to alkohol. Droga młodzieży polskiego świata cukierniczego, pokaż narodowi polskiemu, że jesteś najzdrowszą cząstką jego, że posiadasz tę wielką ambicję przodowania kiedyś rzemiosłu polskiemu, że przyszłego cukiernika polskiego poznawać będą na wybitnych stanowiskach w szczytnej służbie Boga i Ojczyzny, że naczelne zajmować będziesz miejsce w pracy obywatelskiej. Droga zaś do tego wielkiego szczęścia wiedzie przez dobrą książkę i gazetę, przez kształcenie siebie i równocześnie przez podjęcie bezwzględnej walki z największym wrogiem człowieka — alkoholem.

—ski.

Kraków, w lutym 1929.

Rozwój „Wuki".

Z chwilą wskrzeszenia państwa polskiego i utrwalenia jego bytu politycznego należało bezzwłocznie pomyśleć o pracy nad utrwaleniem naszego bytu gospodarczego. Tej owocnej pracy mogła się oczywiście podjąć i nią najpomyślniej pokierować wyłącznie inicjatywa prywatna. Powstawały też liczne placówki przemysłowe, które aczkolwiek w niezwykle trudnych warunkach działać musiały, dużo dobrego dla narodu i państwa dokonały. Wśród tych przedsiębiorstw poważne miejsce zajmuje dzisiaj „Wuka", fabryka biszkoptów w Poznaniu, której wyłącznym właścicielem jest znany w Poznaniu jeszcze z czasów niewoli politycznej i ogólnie ceniony p. Wł. Karczewski.

Traktując rzecz pod kątem widzenia interesu narodowego, społeczeństwo zwłaszcza wielkopolskie powinno fakt uruchomienia tego rodzaju przedsiębiorstwa, co „Wuka", powitać z dużem uznaniem. Podjęło się ono bowiem współzawodnictwa z konkurencją obcą, która — jak wiadomo — właśnie w tej części cukiernictwa zalewała swemi wyrobami całą zachodnią Polskę. Firmom zagranicznym przeciwstawiła się „Wuka", która wypuszczając na rynek wyrób w najlepszej jakości, zagrodziła w dużej mierze firmom obcym drogę do rynków polskich. Dowodem tego to ten wielce pocieszający fakt, że biszkopty i keksy zagraniczne ustępują coraz więcej miejsca „Wuce", z drugiej strony świadczy o tem pomyślny rozwój „Wuki" i rozrost tego pożądanego polskiego warsztatu pracy.

Na własnym obszernym gruncie wznoszą się rozległe zabudowania fabryki. Wchodzimy do wnętrza

i podziwiamy tu wzorowe urządzenie techniczne, liczny zastęp przeróżnych maszyn do wyrobu biszkoptów, pierników, wafli, etc. Co następnie w oczy uderza, to wzorowy porządek, i bezprzykładna czystość, która jak wiadomo w tego rodzaju warsztatach jest przecież najbardziej pożądaną. W ubiegłym roku fabryka „Wuka" uległa znacznej rozbudowie. I ta nowa część ,przedsiębiorstwa została bogato wyposażona w nowoczesne urządzenie techniczne. — Zwiedzamy następnie obszerne magazyny, w których przechowuje się niezbędne do fabrykacji surowce, na które składają się głównie pierwszorzędnej jakości mąki cukier i jaja.

Firma „Wuka" wystawiać będzie także na Powszechnej Wystawie Krajowej we własnym pawilonie firmowym. Ogół kupców i konsumentów, którym mało jeszcze może znane są polecenia godne wyroby „Wuki", będą mieli okazję na P. W. K. przekonać się naocznie o wielkich zaletach wyrobów tejże firmy, przewyższających wyroby zagraniczne.

Ogólne zebranie Klasy 4-tej.

W dniu 25 bm. odbyło się w Poznaniu ogólne zebranie Klasy 4-tej cukierniczej. Zebranie zagaił p. prezes Ryba. Obecni byli pp.: Ryba, Klemnt, Podolski, Kurczewski i Buksalewicz, Dyr. P. W. K. zastępowali p. dyr. dr. Piechocki i p. ref. Wiśniewski.

P. dyr. Ryba zdał sprawę z działalnosci Zarządu Klasy za czas od ukonstytuowania się Klasy do chwili obecnej. Sprawozdanie to zebrani zatwierdzili. Następnie p. ref. Wiśniewski podał do wiadomości, że przemysł cukierniczy zajmować będzie ogólnie 750 m² powierzchni z czego 60 m² przypada na wystawców w ogólnym pawilonie, reszta na pawilony firmowe. Zebranie zatwierdziło jednomyślnie uchwałę grupy spożywczej, w której skład wchodzi także cukiernictwo — domagającej się uiszczenia przez poszczególnych wystawców 10% od opłaconego metrażu na opędzenie niezbędnych kosztów, wynikających z tytułu prac organizacyjnych grupy. Należność ta winna być wpłacona najpóźniej do 1 marca rb.

Nad sprawą udzielenia P. W. K. subwencji wyłoniła się obszerna dyskusja, w której wyniku uchwalono poczynienie ze strony Zarządu Klasy usilnych starań w celu zachęcenia firm do zadeklarowania pewnej kwoty na ten cel. Udział w subwencji wziąć mają nietylko firmy wystawiające ale przedewszystkiem także te firmy, które czynnego udziału w P. W. K. nie biorą i tem samem zaoszczędzają sobie znacznych kosztów, a które pośrednio z Wystawy bezwarunkowo korzystać będą. Z odpowiednią odezwą w tym kierunku ma wystąpić Zarząd Klasy w porozumieniu z p. dyr. wydziału finansowego P. W. K.

Pod dalszym porządkiem obrad zastanawiano się nad ewtln. składem sądu do wydawania oceny i wyznaczania nagród odnośnie wystawionych eksponatów. Cukiernictwo, piekarstwo i młynarstwo stanowić tu będą jeden dział, jako zawody najbliżej ze sobą spokrewnione. Na przypuszczalnych sędziów przewidziano z ramienia Klasy cukierniczej następujących p. p. Fangrat, Wandelt, Danielewski, Hołoga ze Środy, Wróblewski z Inowrocławia, Ganasiński. z Bydgoszczy.

Następnie zatwierdzono wybór prezesa klas w osobie p. dyr. Ryby. — Projekty stoisk mają być niezwłocznie nadesłane na ręce p. inż. Andrzejewskiego pod adresem P. W. K. Po załatwieniu kilka drobnych spraw organizacyjnych obrady zakończono.

Z cechu cukierników w Łodzi.

Na posiedzeniu Zarządu Cechu Cukierników dnia 15. 1. 1929 przedmiotem gorącej dyskusji była sprawa wypieku ciast cukierniczych przez większość piekarzy w Łodzi, którą referował starszy cechu Jan Hutnik.

Referent wskazywał iż podobne anomalja są bezprawne w myśl dekretu p. Prezydenta o Izbach rzemieślniczych i ustawie rzemieślniczej. Art. 147, 149, 160 brzmią: iż samodzielne wykonywanie rzemiosła przysługuje jedynie tym, którzy mają prawo używania tytułu mistrza, przeto referent zapytuje jakim prawem piekarze uzorpowali sobie tytułu mistrzów cukierniczych, gdyż w myśl wyżej cytowanych artykułów nie posiadają prawa samodzielnego wypiekania wyrobów cukierniczych. Nie chodzi tu o konkurencję (która aczkolwiek jako niezdrowa w stosunku do cukiernictwa istnieje) lecz chodzi tu więcej o poziom rzemiosła, który przez podobnych partaczy, którzy pracują, nie posiadających po części faktycznego uzdolnienia, zatraca swój właściwy charakter rzemiosła i artyzm tegoż, które w Polsce stoi na takim poziomie galanterji i artyźmie, iż śmiało można konkurować z większymi państwami zagranicznemi.

A teraz jak przedstawia się sprawa samego wypieku — wszak wiadomo jest, że cukiernictwo używa do swego wypieku barwniki, smaki, kwas cytrynowy i t. p. Otóż w tym wypadku bywają często zatrucia z winy takiego partacza, który kupując kwas cytrynowy, otrzymuje szczawikowy lub ałun umoczony w kwasie, albo barwniki z anoliną. Wracamy teraz do faktycznej konkurencji. Otóż piekarz wykupując patent przemysłowy na prowadzenie samodzielnego rzemiosła piekarskiego, prowadzi i samodzielne rzemiosło cukiernicze, a więc dwa rzemiosła, natomiast podatek obro

towy i dochodowy z jednego rzemiosła przy zniżce podatku obrotowego w sto-unku do 1%. Procenty zaś cukiernictwa obarczone przede wszystkiem 2 5%. Stąd konkurencja kosztem skarbu państwa. Nie wiadomo jak zapatrywały by się Izby Skarbowe, gdyby cukiernicy posiadając patent na piekarnię cukierniczą prowadzili inny rodzaj rzemiosła W tym wypadku zbytecznem było ustawowo odróżniać spokrewnione zawody art. 174 a złączyć je w jedną całość

Wobec powyższych danych wyłoniła się już kilkakrotnie poruszana sprawa zrealizowania własnej piekarni gdyby piekarze nie zaniechali wypieku ciast cukierniczych, gdyż zaopatrywała by w tańsze pieczywo całe cukiernictwo i pokrewne zawody jak np. gastronomiczne, które już przyrzekły swe poparcie, gdyż przy całkowitem zmechanizowaniu, ceny byłyby bezwarunkowo konkurencyjne. Powyższą uchwałę postanowiono przesłać Urzędowi I-szej Instancji przy Magistracie m. Łodzi.

Starszy Cechu (—) JAN HUTNIK

Sekretarz (—) K. KOSTOMSKI

Druga wystawa Straszewiczów.



W ubiegłym tygodniu przybył do Poznania dyrektor Zakładów Graficznych Straszewiczów w Warszawie (Leszno № 112) p. Garliński, przywożąc z sobą przebogatą kolekcję najpiękniejszych wzorów bombonierek, jaj, pudełek fantazyjnych i obrazków na pudełka własnej produkcji firmy. Eksponaty te specjalnie przygotowane na święta Wielkanocne były wystawione w hotelu „Monopol".

Polegając na jednomyślnej opinji najwytrawniejszych w tym zakresie fachowców z radością stwierdzić nam wypada, że wyroby wspomnianej firmy pod względem wykonania i estetyki przewyższają znacznie wyroby obce. Firma dokłada istotnie dużo starań, aby zadowolić najwybredniejsze wymagania licznych swych odbiorców.

Nadmieniamy, że Zakłady Graficzne Straszewiczów przygotowują na Powszechną Wystawę Krajową specjalny dział papierów kolorowych w najrozmaitszych rysunkach i deseniach swojskich. Jednocześnie — jak nas nasz korespodent warszawski informuje — firma wystawi na P. W. K. przebogatą kolekcję obrazków do naklejania na pudełka cukiernicze. Wiadomo, że obrazki te były dotąd sprowadzane w ogromnych ilościach z zagranicy, dzisiaj natomiast do obcej produkcji uciekać się nie potrzebujemy, zastępując ją własną pracą polską.

WNIOSEK
Cechu Cukierników w sprawie uregulowania godzin handlu w zakładach cukierniczych zgłoszony w Starostwie łódzkiem.

1. Cech Cukierniczy całkowicie opiera się na uchwale Rady Miejskiej z dnia 13 grudnia 1928 r. dosiedzenie 20 II. serja art. XVI. lit. E.

2. Cukiernictwo uginając się pod ciężarem podatków skarbowych, komunalnych i różnorodnych opłat, którym podołać nie może, zwłaszcza w obecnych trudnych warunkach, nie może być ignorowanym ze względu, iż wcześniejsze zamykanie zakładów jak godz. 24 (co od X lat bez względu na kategorję było praktykowane, nie sprzyjało by rozwojowi Cukiernictwa a przeciwnie zatamowałoby wszelkie zabiegi ku umożliwieniu dobrobytowi danych zakładów.

3. Łódz zaliczono do miast kat. I i jako 600,000 miasto nie może być upośledzone do innych miast tejże kategorji jak Warszawa, tembardziej, że publiczność od dziesiątku lat przyzwyczaiła się do odwiedzania tych zakładów w godz. wieczorowych, przeto frekwencja zależna jest li tylko od godz. 18 do 24 w szczególności zaś od 23 do 24, kiedy to publiczność powracająca z kin i teatrów jak również i z zebrań odwiedza w przeważnej części zakłady Cukiernicze III kategorji gdyż na droższe nie pozwala własny ograniczony budżet

Opierając się na powyższych danych i uchwale Rady Miejskiej, jako instytucji w tej mierze najbardziej miarodajnej i opinjodawczej, reprezentującej szersze masy pracownicze, Cech Cukierniczy prosi o zastosowanie w tym wypadku wyżej wzmiankowanej uchwały.

Starszy Cechu (—) JAN HUTNIK

Sekretarz (—) K. KOSTOMSKI

Bezpośredni import kawy brazylijskiej do Polski.

Pertraktacje prowadzone pomiędzy delegatami kupiectwa polskiego a Instytutem Kawowym w Brazylji znajdują się obecnie w pełnym biegu. Delegaci przedstawili już projekt umowy, dotyczący sprzedaży kawy, oraz projekt akcji propagandowej w Polsce. Oba projekty gruntownie opracowane wywarły dobre wrażenie. Przewidują one również utworzenie w Gdyni składów wolnościowych i tranzytowych, aby w myśl zasadniczych postulatów naszych Polska stanowić mogła centrum rozdzielcze kawy dla państw baltyckich i Rosji. Należy mniemać, że projekt ten zyska zupełną aprobatę tamtejszych sfer rządowych. Brazylijskie sfery miarodajne w zupełności podzielają polski punkt widzenia co do roli Polski w handlu kawą na północowschodzie Europy. W ten sposób przygotowany grunt pozwoli zapewne na sfinalizowanie tej ważnej dla Polski sprawy.

Zaznaczyć wypada, że Instytut Kawowy jako organizacja rządowa, kierując polityką kawową w Brazylji, nie występuje bezpośrednio jako kontrahent, lecz działa zazwyczaj przez jeden z zależnych od siebie banków. Sprawa znajduje się na dobrej drodze i należy oczekiwać rychłego jej sfinalizowania. (—)

Egzaminy rzemieślnicze.

Teoretyczna część egzaminu obejmuje przy egzaminie czeladniczym: naukę o zawodzie, o narzędziach, towaroznawstwo, rachunkowość zawodową, pojedynczą książkowość, korespondencję zawodową, naukę o obywatelstwie i ubepieczeniach społecznych. Prócz tego winien uczeń obznajomiony być z historją ojczystą i krajoznawstwem. W nauce w zawodzie powinien uczeń wykazać, że jest dostatecznie zapoznany z właściwościami swojego zawodu, że zna cechy i właściwości przerabianego w pracowni surowca jego nabycie, zużycie, przechowanie i t. d. W rachunkowości wymagana jest pewność w liczeniu w zakresie czterech działań, dalej winien uczeń znać ułamki dziesiętne i zwyczajne, wreszcie regułę trzech i obliczanie odsetek. Są to najelementarniejsze rzeczy, które każdy uczeń koniecznie umieć musi. W książkowości wystarczy ogólny pogląd na podział różnych ksiąg handlowych, gdyż dokładna znajomość księgowości należy już więcej do przedmiotów egzaminacyjnych przy egzaminie mistrzowskim. Z korespondencją zawodową winien uczeń również być obeznany, a zatem powinien umieć wypisać rachunek, kwit zamówienie, wypełnić list przewozowy, wypisać przekaz pocztowy, czek, weksel itp. W końcu musi wiedzieć, jakiej formy używać w wystosowaniu listów urzędowych, handlowych i prywatnych. Z dziedziny ubezpieczeń społecznych nie obcemi powinny mu być postanowienia Kasy Chorych, ubezpieczenia inwalidzkie i od nieszczęśliwych wypadków, na starość, wreszcie najnowsze ubezpieczenia np. ubezpieczenie na czas bezrobocia. Zaś w nauce o obywatelstwie trzeba wymagać, ażeby uczeń znał ustrój zawodowy rzemiosła, Izby Rzemieślniczej, szkoły zawodowej gminy, powiatu, Województwa, Rzeczypospolitej. Nadto musi coś niecoś wiedzieć o ustroju sądownictwa i różnych urzędów państwowych. Wynik egzaminu rozstrzyga większość głosów.

Godzi się tutaj podkreślić, że wiadomości z teorji czyli z przedmiotów ogólnokształcących są tak samo ważne według ustawy jak wiadomości z nauki praktycznej i zawodowej. Uczeń powinien otrzymać świadectwo czeladnicze dopiero wtedy, jeżeli wykaże, że postępy jego są tak w praktyce jak w teorji conajmniej dostateczne.

Odnośnie do egzaminów mistrzowskich najważniejsze szczegóły są następujące: Kandydat przesyła wniosek o dopuszczenie do egzaminu do Izby Rzemieślniczej, która podaje go dalej odnośnej komisji egzaminacyjnej. Członków komisji egzaminacyjnej mianuje na propozycję Izby Rzemieślniczej p. Wojewoda. Do wniosku winien petent dołączyć: krótki własnoręcznie spisany bieg życia, metrykę urodzenia, świadectwo ze złożonego egzaminu czeladniczego, poświadczenie urzędowe, że pracował conajmniej 3 lata jako czeladnik w swoim zawo-

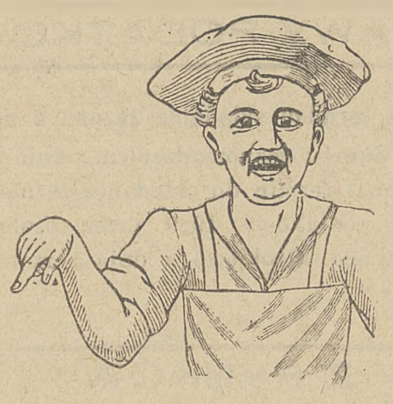
dzie, świadectwo z uczęszczania do szkół zawodowych, o ile takowe odwiedzał i wreszcie świadectwo moralności.

Na podstawie tych świadectw rozstrzyga przewodniczący komisji egzaminacyjnej, czy petent może być dopuszczony do egzaminu lub nie. W razie cofnięcia kandydata do egzaminu przysługuje temuż prawo wniesienia w przeciągu jednego tygodnia uzasadnionego sprzeciwu do Izby Rzemieślniczej.

Jak przy egzaminie czeladniczym tak i przy mistrzowskim oznacza przewodniczący komisji dzień egzaminu i zaprasza ławników. Do odebrania egzaminu wystarcza przewodniczący i dwóch ławników. Również egzamin mistrzowski dzieli się na egzamin z praktyki i z teorji czyli z przedmiotów ogólno kształcących. Sposób egzaminowania jest mniewięcej ten sam jak przy egzaminie czeladniczym, tylko z tą różnicą, że wymaga się od kandydata znacznie więcej. Sztuka praktyczna musi być rzeczywiście sztuką, to znaczy, że musi być dobrze wykonaną pod każdym względem. Do tego należy dołączyć rysunek sztuki, opis i przedstawienie kosztów czyli przeprowadzić faktycznie zawodową kalkulację. Od przyszłego mistrza trzeba bowiem koniecznie wymagać, ażeby umiał sporządzić projekty, odpowiednio je obliczyć, a więc obliczyć koszty nabycia i przerobienia surowca, czas pracy, koszty ogólne koszty własne i cenę sprzedaży.

Ważnym przedmiotem egzaminu mistrzowskiego jest książkowość. Przyznać trzeba, że w ostatnich czasach rzemieślnik zaczyna się więcej interesować książkowością, co polega prawdopodobnie na tem, że nakłaniają go do tego urzędy podatkowe. Prócz świadectwa, na którem nie wypisuje się żadnych ocen, wystawia Izba Rzemieślnicza za osobną opłatą artystycznie wykonany dyplom mistrzowski. Egzamin mistrzowski wolno powtarzać dwa razy. Jeżeli kandydat wykonał sztukę bardzo dobrze, a w teorji odpadł, może go komisja egzaminacyjna uwolnić od ponownego wykonania sztuki, a zezwolić na powtórne składanie egzaminu tylko z teorji.

Urząd członka komisji egzaminacyjnej jest niełatwy i bardzo niewdzięczny, szczególnie zaś urząd przewodniczącego. Przy rozstrzyganiu wyników egzaminu członkowie komisji egzaminacyjnej winni kierować się sprawiedliwością, winni być bezpartyjnymi i bezstronnymi. Szorstkość i rygorystyczność podczas egzaminu są nie na miejscu. Zdarzają się wypadki, że kandydat zachowuje się prowokująco wobec komisji egzaminacyjnej i to po części wtenczas, kiedy mało co umie, ale i w takich wypadkach należy utrzymać równowagę i w spokojny a rzeczowy sposób takiemu kandydatowi udzielić nauczki, względnie od egzaminu go oddalić. Kandydatowi, który nie zdał egzaminu, należy wyperswadować, że nie jest to dla niego karą, tylko daje mu się sposobność do gruntowniejszego przygotowania się do następnego egzaminu. (Dokończ. nast.)



PRZEPISY i RECEPTY.

Wietrzniki i ptysie.

Pieczenie dobrych i pewnych wietrzników i ptyś nie jest wprawdzie żadną sztuką, lecz ażeby dobrze wypadły, trzeba przedewszystkiem dobrze ciasto wyprażyć, ponieważ jestto najważniejszy środek do osiągnięcia pięknych ciastek. By móc zawsze to osięgnąć podaję następujący recept, z której to masy otrzymamy 36—40 ładnych wietrzników dużych, jednak pod warunkiem wykonania tej masy przepisowo.

Na ostrem ogniu zagotuje się 105 gramów masła, ¼ litra wody, dodając szczypkę soli, gotując mocno, wmięsza się w to 210 gr. dobrej pszennej mąki. Ażeby się mąka dobrze wmięszała i nie przypaliła, musi się mocno mięszać na ogniu. Po wyprażeniu powinna masa chwytać się na sucho. Na końcu dodaje się 6 jajek, wmięszając zawsze tylko po jednem. Masę zaleca się nie szumować.

Gdyby się masa okazała za mocną, wtenczas dolewa się cośkolwiek białka, przeważnie wystarczy 6 jajek zupełnie. Przy tresowaniu wietrzniki ukazują się cośkolwiek małe, lecz w gorącym piecu muszą wyrość. Zaleca się prędzej pieca nie otwierać dopiero wtedy, gdy się uważa za upieczone. Amoniaku do wietrzników nie dodaje się wcale.

Mniejwięcej taką masę sporządza się do ptysiów.

Recept: 105 gr. masła, ¼ ltr. wody, 30 gr. cukru, cośkolwiek soli razem dobrze zagotować, przy mocnem gotowaniu wmięsza się 210 gr. mąki i dobrze masę tę wyprażyć na ogniu. Po jednemu wbija się 6 do 7 jajek. Z masy tej osiągniemy 25 ptysi.

Pieczenie ptyś odgrywa tutaj wielką rolę. Wykonane ptysie ustawia się na poprzednio umaczanym papierze w gorącym tłuszczu, wkłada się następnie w dobrze utemperowany tłuszcz i polewa się przy pieczeniu tłuszczem, Po obróceniu ich i zbrunaceniu po obu stronach, obraca się raz jeszcze, aby się dobrze wypiekły. Po upieczeniu łukruje się ponczową glazurą.

Władysław Gryczyński, Poznań.

SPRAWY PODATKOWE

Przesunięcie terminu składania zeznań o dochodzie.

Minister Skarbu rozporządzeniem z dnia 24 stycznia 1929 r. przesunął termin do składania zeznań o dochodzie na rok podatkowy 1929 przez osoby fizyczne i spadki wakujące (nieobjęte) z dnia 1 marca do dnia 1 maja 1929 r.

Z RYNKÓW

Nabiał.

Silne mrozy i trudności w dowozie odbiły się na cenie masła, które miało tendencję wybitnie zniżkową w całym kraju. W Warszawie podrożało masło przeciętnie o 40 gr.; w innych miastach różnice wahań są znacznie większe.

Niemiecki rynek stoi również pod znakiem zwyżki, na którą wpłynęło zmniejszenie dowozów oraz podwyższenie cen przez eksporterów. Oficjalne notowania berlińskiej komisji nabiałowej opiewa na 188 rmk, za 50 klg. masła pierwszej jakości. Za pośledniejsze gatunki płacono 179 do 163 rmk. Najlepsze masła polskie były bardzo poszukiwane i uzyskały cenę ponad oficjalne notowania. Importerzy niemieccy ściśle badają jakość polskiego masła, przedewszystkiem pod względem zawartości wody, której nie może być ponad 16 proc.

Osłabły nieco konjuktury na rynku angielskim, specjalnie dla masła polskiego. Płacono od 178 do 180 sh. za 50 kg.

Dotychczasowe nawoływania pod adresem rządu o zaprowadzeniu standaryzacji masła zastąpiły obecnie organizacje rolnicze stosownym memorjałem.

Podrożały również ostatnio jaja: w Warszawie płacono za skrzynię franco skład 400 zł; cena eksportowa loco granica 36 dol za skrzynię.

Przy zakupach

Prosimy powoływać się na ogłoszenia w **Przeglądzie Cukierniczym** i polecać swym dostawcom ogłaszanie się w naszym organie zawodowym